



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ GERDAN (KIRKLARELİ)

Anadolujet Magazin

6 dilim kesilmiş kuzu gerdanı
2 ufak doğranmış havuç
2 orta boy ufak doğranmış patates
1 su bardağı dolusu taze bezelye
Yarım demet yaprakları ince kıyılmış maydanoz
1 demet ince kıyılmış dereotu
1 demet ince kıyılmış yeşil soğan
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Gerdan dilimleri bol suda yıkanır. Dilimlenmiş gerdanlar, altı su bardağı suda haşlanırken üzerinde biriken köpükler kaşıkla alınıp atılır. Bezelye ve havuç ekleyip pişirdikten sonra patates ilave edip biraz daha pişirilir. Ardından yeşil soğan, maydanoz, dereotunun yarısı ilave edilip, tuzu, biberi ve etin yumuşaklığı kontrol edilir. Servis yaparken üzerine dereotu serpilir. Servis esnasında ikram için sofrada limon suyu da bulundurulur.